Il video tutorial di Luca Manni. Bourbon e vermouth mania

luca-manni-foto4-04ddd4ff

È il loro momento. Parliamo di b*ourbon e vermouth*. Che **Luca Manni**, capo-barman de La Menagere di Firenze, utilizza nel suo inedito cocktail ispirato ai classici Old Fashion e Manhattan. **Su MixerPlanet, in esclusiva, ecco la video ricetta semplice, versatile e molto accattivante a livello visivo.**

[embed width="560"]https://youtu.be/SNESH8Pj-wA[/embed]

"Credo che la decorazione sia essenziale: deve essere d'impatto, emozionare e colpire la vista. Diciamolo: non basta che un drink sia buono, bilanciato e profumato. Per giustificare una spesa di un certo tipo, il drink deve essere anche bello. Perché se il cliente rimane entusiasta del cocktail fin dal primo approccio, non si pentirà di aver speso qualche euro in più", spiega Manni.
Che non ha dubbi sulle tendenze in atto: "Sicuramente negli ultimi due anni abbiamo assistito all'esplosione del gin, trainato anche dal ritorno del Gin Tonic. Dopo un boom del genere, però, credo che il consumo sia destinato a calare. Personalmente, per il 2015-2016 scommetto sul whisky, ingrediente di molti drink old school che oggi sono tornati in voga. Al contrario, sono calati i consumi di rhum e vodka".

manni ok2**Ingredienti**

6cl Bourbon
2cl Vermouth rosso aromatizzato alla Vaniglia
2 dash di bitter Orange
2 dash di Peychaud's bitter
bitter al cioccolato vaporizzato
scorza di arancia
scorza di limone
scorza di pompelmo rosa

1 cucchiaio di zucchero misto (bianco e canna)
ghiaccio
cioccolato fondente